GialloZafferano Collection

3



Focacce

ma anche pizze e torte salate!
Tante ricette facili e veloci della tradizione italiana che piacciono a tutti

GRUPPO MONDADORI Febbraio 2023 IN EDICOLA IL 3 FEBBRAIO 2023 Supplemento del mensile Giallo Zafferano

Collection Lievitati





























Focaccia morbida



RICETTA PER 6 PERSONE

 Preparazione
10 minuti + rip

 Cottura
40 minuti

**INGREDIENTI
PER UNA TEGLIA DI 26 CM
DI DIAMETRO**

- **Farina 00** 500 g
- **Acqua** 300 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale fino** 5 g
- **Lievito di birra fresco** 4 g

PER CONDIRE

- **Fiocchi di sale**
- **Rosmarino**
- **Olio extravergine** 30 g
- **Acqua** 15 g

PER UNGERE PIANO DI LAVORO, TEGLIA E IMPASTO

- **Olio extravergine**

Preparazione. Sbriciolate il lievito nell'acqua a temperatura ambiente e mescolate per scioglierlo.
Versate la farina 00 nella ciotola della planetaria dotata di gancio e iniziate a impastare a bassa velocità mentre unite a filo l'acqua con il lievito.

Aggiungete il sale fino e l'olio a filo e continuate a impastare per circa 10 minuti. Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, arrestate la planetaria.

Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro ben oleato e lavoratelo con le mani giusto il tempo di dargli una forma sferica. Trasferite l'impasto in una ciotola, coprite con pellicola e lasciatelo lievitare per almeno 2 ore nel forno spento con la luce accesa.

Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciate l'impasto in una teglia alta 5 cm con 26 cm di diametro unta con olio abbondante. Stendete l'impasto con le mani su tutta la superficie della teglia, poi coprite con pellicola e lasciate lievitare per ancora 60 minuti.

Trascorso il tempo di lievitazione pressate la superficie dell'impasto con la punta delle dita per creare i tipici buchi della focaccia.

Mescolate a parte 30 g di olio con 15 g di acqua e cospargete la focaccia con la salamoia ottenuta. Poi condite con fiocchi di sale e aghi di rosmarino.

Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 200° per 40 minuti. Una volta cotta, sfornate la focaccia e servitela ancora calda o tiepida.



Focaccia di farro

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
90 minuti + rip


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 33 CM

- **Farina di farro integrale** 400 g
- **Farina Manitoba** 100 g
- **Acqua** 400 g
- **Sale fino** 12 g
- **Lievito di birra fresco** 8 g

PER LA SUPERFICIE

- **Olio extravergine d'oliva** 4 cucchiai
- **Sale grosso**
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Fiocchi di avena** 2 cucchiai

PER LA SALAMOIA

- **Olio extravergine d'oliva** 50 g
- **Acqua** 50 g

Preparazione. Per prima cosa versate le 2 farine in una ciotola; aggiungete il lievito sbriciolato e circa metà dell'acqua.

Mescolate con le mani o con un mestolo di legno, poi unite ancora un po' d'acqua. Versate il sale nell'acqua rimasta e mescolate per discioglierlo. Versate poi il liquido all'interno dell'impasto e lavorate con le mani fino a farlo assorbire.

Coprite con un canovaccio umido e lasciate riposare per circa 10 minuti. Quindi iniziate a dare le prime pieghe tirando i lembi esterni della pasta delicatamente e portandoli verso il centro.

Riposizionate il telo e aspettate altri 10 minuti prima di dare di nuovo altre pieghe. Coprite ancora con il canovaccio e ripetete quest'operazione per altre 4 volte. All'inizio l'impasto risulterà colloso, ma ad ogni piega sarà sempre più tenace.

Versate quindi l'impasto in una ciotola poco unta e coprite con pellicola. Riponete in frigo e fate maturare per tutta la notte.

Il giorno successivo rimuovete l'impasto dal frigo e lasciatelo a temperatura ambiente per almeno un'ora. Eliminate poi la pellicola e trasferite su un piano leggermente infarinato. Date all'impasto una forma sferica e copritelo con una ciotola. Attendete circa altri 20 minuti.

Ungete uno stampo di alluminio di 33 cm di diametro e trasferite l'impasto all'interno. Allargando l'impasto con le mani fate in modo che ricopra l'intera superficie dello stampo. Se dovesse ritirarsi, lasciatelo riposare altri 10 minuti.

Utilizzando i polpastrelli bucherellate la superficie della focaccia. Conditela con il sale grosso e con gli aghi di rosmarino.

Aggiungete anche i fiocchi d'avena e l'olio rimasto. Preriscaldate il forno a 210° in modalità statica e non appena sarà caldo posizionate la focaccia a diretto contatto della base. Aspettate circa 15 minuti poi spostate la focaccia nel ripiano centrale e ultimate la cottura per altri 20 minuti, prima di sfornarla.

Preparate un'emulsione di acqua e olio, versandoli in una ciotolina e mescolandoli. Trasferite la focaccia su una gratella e spennellatela con l'emulsione quando sarà ancora rovente. Fate intiepidire prima di servire la vostra fragrante focaccia di farro!



Focaccia di patate

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
50 minuti + rip


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 40X27 CM

- **Farina 00** 400 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 100 g
- **Patate** 300 g
- **Acqua** 220 g
- **Olio extravergine d'oliva** 25 g
- **Sale fino** 10 g
- **Lievito di birra fresco** 7 g

PER CONDIRE

- **Olio extravergine d'oliva** 15 g
- **Fiocchi di sale**
- **Origano**

PER UNGERE CIOTOLA E TEGLIA

- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Per prima cosa lessate la patata a partire da acqua fredda fino a quando sarà abbastanza morbida da poterla infilzare con la forchetta. Scolate la patata e lasciatela intiepidire, poi schiacciatela in una ciotola capiente e aggiungete la farina.

Unite anche la semola e il lievito fresco sbriciolato, quindi versate metà dell'acqua e iniziate a mescolare con un mestolo.

Dopo avere amalgamato il composto aggiungete il sale e il resto dell'acqua a filo mentre continuate a impastare con le mani. Quando l'acqua sarà stata completamente assorbita unite l'olio.

Lavorate l'impasto sul piano di lavoro per circa 10 minuti. Se dovesse risultare molto morbido e appiccicoso lasciatelo riposare per 5 minuti coprendolo con la ciotola. Date qualche piega all'impasto e formate una palla omogenea, poi trasferitela nella ciotola oliata, coprite con pellicola e fate lievitare a temperatura ambiente per circa 180 minuti o fino al raddoppio del volume.

Trascorso il tempo di lievitazione fate scivolare l'impasto nella teglia che avrete leggermente oliato, senza capovolgerlo. Stendete l'impasto con le mani direttamente nella teglia.

Se l'impasto tenderà a ritirarsi lasciatelo riposare per un minuto e allargatelo delicatamente in modo che ricopra tutta la superficie. Coprite la teglia con un'altra teglia o un canovaccio umido e lasciate lievitare per altri 60 minuti.

Passato questo tempo condite con l'olio e premete le dita nell'impasto per creare i tipici buchi. Unite anche i fiocchi di sale.

Infine spolverizzate con l'origano e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 30 minuti sul ripiano in basso. Quando sarà bella dorata, sfornate la vostra focaccia di patate alta e soffice e servitela ancora calda!



Focaccia di semola con lievito madre

RICETTA PER 12 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 2 FOCACCE DA 35X28 CM

- **Lievito madre liquido** 300 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 800 g
- **Farina Manitoba** 200 g
- **Acqua** 750 g
- **Sale fino** 25 g

PER LA SUPERFICIE

- **Pomodorini secchi sottolio** 40 g
- **Acciughe sott'olio** 20 g
- **Origano** 1 mazzetto

PER LA SALAMOIA

- **Acqua** 60 g
- **Olio extravergine d'oliva** 40 g
- **Sale fino** 4 g

Preparazione. Versate nella ciotola della planetaria il lievito madre liquido già rinfrescato da almeno 5 ore insieme a metà della dose di acqua. Fate partire la planetaria con il gancio e versate a cucchiaiate la farina e la semola.

Aggiungete poco alla volta l'acqua restante e quando starà per esaurirsi aggiungete anche il sale. Unite l'acqua rimasta e lasciate lavorare ancora la planetaria. In totale dovrà girare per 10 minuti in prima velocità e altri 5 minuti in seconda velocità.

Quando l'impasto sarà ben incordato trasferitelo su un piano, dategli delle pieghe e pirlatelo. Quindi, dopo aver dato una forma sferica, trasferitelo in una ciotola.

Coprite con pellicola e lasciate lievitare un'ora a temperatura ambiente, lontano da correnti d'aria. Dopo un'ora trasferite in frigorifero e lasciate maturare per 18 ore, poi trasferitelo su un piano leggermente unto.

A questo punto dividetelo in 2 panetti da circa 900 g. Ungete due teglie da 35x28 cm. Adagiate un panetto d'impasto all'interno di ciascuna teglia e aspettate 30 minuti. Nel frattempo preparate la salamoia unendo in una ciotolina olio, acqua e sale.

Mescolate con una forchetta per creare l'emulsione, quindi iniziate a stendere ciascuna focaccia con le mani. Se l'impasto dovesse fare resistenza lasciate riposare la focaccia ancora alcuni minuti e poi continuate a stenderla.

Condite le due focacce con i pomodori secchi, le alici e l'origano fresco. Lasciate lievitare ancora per 30 minuti. Versate la salamoia dividendola sulle due focacce.

Realizzate poi i tipici buchi utilizzando le 3 dita centrali della mano. Cuocete in forno statico preriscaldato a 210° per 30 minuti, poi azionate la modalità ventilata e cuocete per altri 5 minuti sempre a 210°. Sfornate la focaccia e servitela ancora calda, altrimenti lasciatela raffreddare su una gratella.



Focaccia farcita con cime di rapa e salsiccia

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 37X25 CM

- **Farina Manitoba** 300 g
- **Farina 00** 200 g
- **Acqua** 340 g
- **Lievito di birra secco** 5 g
- **Sale fino** 5 g
- **Olio extravergine** 20 g

PER IL RIPIENO

- **Salsiccia** 300 g
- **Cime di rapa** 300 g
- **Provolone piccante** 200 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Peperoncino fresco** 1
- **Sale fino**
- **Olio extravergine**

Preparazione. Per l'impasto, in una ciotola unite le farine, il lievito di birra secco e l'acqua. Mescolate bene con una forchetta, poi trasferite l'impasto sul banco da lavoro e impastate bene fino a che non sarà ben incordato. A questo punto aggiungete in tre volte l'olio, continuando sempre ad impastare. Continuate a impastare e quando sarà liscio ed omogeneo, aggiungete il sale. Lavorate per almeno 5 min. Mettete l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente oliata, coprendo con pellicola, per 120 minuti (o fino al raddoppio) a temperatura ambiente.

Nel frattempo occupatevi del ripieno. Come prima cosa dovrete pulire le cime di rapa, eliminando tutti i gambi. Una volta ottenute tutte le foglie, lavatele bene e lasciatele scolare. Mettete a scaldare in una padella antiaderente un filo d'olio con lo spicchio d'aglio e il peperoncino. Quando avranno rilasciato il loro sapore toglieteli. Aggiungete le cime di rapa, mescolate e coprite con un coperchio. Cuocete per circa 10 minuti sino a che non saranno appassite. Salatele e trasferitele in una ciotola per farle intiepidire. Ora passate alla salsiccia. Incidetela ed eliminate il budello. Sgranatela grossolanamente con le mani.

Nella padella padella in cui avete cotto le cime, aggiungete un filo d'olio, accedente il fuoco e unite la salsaiccia. Rosolate a fiamma alta per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo tagliate grossolanamente le cime di rapa e trasferitele nuovamente in ciotola. Aggiungete anche la salsiccia ben rosolata. Mescolate e tenete da parte.

Quando l'impasto sarà lievitato trasferitelo sul piano e dividetelo in due, utilizzando un tarocco. Una volta ottenute due porzioni uguali lavoratele leggermente per ottenere delle sfere. Prendetene una, tenendo l'altra coperta, schiacciatela leggermente con le mani, poi stendetela con un matterello e un pizzico di farina. Cercate di ottenere un rettangolo grande quanto la teglia (37x25 cm). Se la pasta si ritrae durante la stesura significa che l'avete lavorata troppo. Fatela riposare pochi minuti coperta.

A questo punto punto ungete leggermente la teglia e trasferite all'interno l'impasto, in modo da coprire l'intera superficie, facendolo arrivare ai bordi schiacchiando un po' con le dita. Versate il ripieno al centro e allargatelo in modo da lasciare 2 cm di bordo libero. Aggiungete il provolone grattugiato. Stendete anche la seconda porzione di impasto come fatto in precedenza e posizionatela sopra. Pressate i bordi con le dita per farli aderire bene tra di loro. Poi rigirateli facendo dei piccoli pizzichi in modo da creare un motivo decorativo.

Spennellate la focaccia con olio evo e praticate dei fori con la forbice, in modo che il ripieno possa cuocere bene. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 60 min. Quando la focaccia sarà ben dorata potrete sfornarla e servirla calda o tiepida.



Focaccia integrale con lievito madre

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DI 35X28 CM

- **Farina integrale** 400 g
- **Farina Manitoba** 100 g
- **Lievito madre** 120 g
- **Acqua** 400 g
- **Olio extravergine d'oliva** 30 g
- **Sale fino** 15 g

PER L'EMULSIONE

- **Olio extravergine d'oliva** 65 g
- **Acqua** 65 g

PER LA SUPERFICIE

- **Rosmarino**
- **Sale grosso**

Preparazione. Versate la farina integrale e la farina manitoba nella ciotola di una planetaria munita di gancio, aggiungete il lievito madre già rinfrescato nelle 24 ore precedenti e l'acqua e azionate per ottenere un impasto liscio.

Ora unite il sale e l'olio e lavorate il tutto per circa 10 minuti fino a che non saranno stati completamente assorbiti. Quando l'impasto risulterà liscio e ben incordato versatelo su un piano di lavoro infarinato.

Pirlate l'impasto facendolo girare fra le vostre mani per ottenere una forma sferica regolare, poi trasferitelo in una ciotola. A questo punto iniziate a fare la prima piega, sollevando un lembo dell'impasto e portandolo verso il centro.

Ruotate la ciotola, prendete un altro lembo dell'impasto e portatelo al centro, poi ruotate nuovamente la ciotola e ripetete l'operazione per altre 2 volte, per un totale di 4 pieghe. Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare l'impasto per 15 minuti, dopodiché ripetete le 4 pieghe. Coprite ancora la ciotola e fate riposare per altri 15 minuti, prima di effettuare altre 4 pieghe per la terza e ultima volta.

A questo punto coprite la ciotola con pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente, lontano da correnti d'aria, per 6 ore. Trascorso questo tempo, riponete la ciotola in frigorifero e lasciate maturare l'impasto per 18 ore.

Trascorso il tempo di maturazione, rimuovete l'impasto dal frigorifero e stendetelo con le mani in una teglia di 35x28 cm ben oliata. Coprite la teglia con pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per altri 120 minuti. Intanto preparate l'emulsione versando l'olio e l'acqua in una ciotola e mescolando con la forchetta. Una volta lievitata, formate i buchi sulla focaccia premendo i polpastrelli nell'impasto; se risulta faticoso potete ungervi le mani con l'olio. Distribuite l'emulsione sulla superficie.

Infine cospargete con rosmarino e sale grosso a piacere. Cuocete in forno statico preriscaldato a 210° per circa 30 minuti. Una volta pronta, gustate la vostra focaccia integrale ancora calda oppure lasciatela raffreddare su una gratella!

Gusto
intenso

Focaccia integrale

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA RETTANGOLARE DI 35X28 CM

- **Acqua** 420 g
- **Farina integrale** 250 g
- **Farina Manitoba** 300 g
- **Lievito di birra secco** 4 g
- **Miele** 10 g
- **Olio extravergine** 30 g
- **Sale fino** 10 g
- **Olio extravergine**

PER GUARNIRE

- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale grosso** 20 g
- **Rosmarino** 2 rametti

Preparazione. Setacciate la farina Manitoba all'interno della ciotola della planetaria. Unite poi la farina integrale e il lievito di birra secco. Unite anche il miele e azionate la macchina dotata di frusta a foglia a velocità bassa. Versate a filo l'acqua a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo. Poi cambiate la foglia con la frusta a gancio e continuate a lavorare l'impasto per 5 minuti.

Aggiungete il sale fino e l'olio continuando a lavorare l'impasto sempre a velocità moderata per altri 5 minuti. Quindi arrestate la planetaria e aiutandovi con un tarocco trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto; sempre con il tarocco date delle pieghe di rinforzo portando la pasta esterna verso il centro.

Cercate di dare al composto una forma sferica, essendo molto idratato non riuscirete a lavorarlo solo con le mani, ma sarà necessario utilizzare il tarocco in queste fasi. Vi suggeriamo di non aggiungere altra farina in questa fase per evitare di compromettere la consistenza dell'impasto. Poi trasferitelo all'interno di una ciotola capiente e coprite con della pellicola trasparente.

Lasciate lievitare in forno spento solo con la luce accesa per circa 150 minuti fino a che l'impasto non sarà raddoppiato di volume, poi sempre utilizzando il tarocco trasferitelo nuovamente su un piano di lavoro leggermente unto.

Date ancora delle pieghe di rinforzo e trasferite l'impasto all'interno di una teglia rettangolare 35x28 cm, leggermente unta, sempre aiutandovi con il tarocco. Ungetevi leggermente le mani e allargate l'impasto spingendolo delicatamente verso l'esterno fino a ricoprire l'intera superficie della teglia.

Lasciate riposare per 5-10 minuti dopodichè con le punta delle dita create i classici fori, spingendo i polpastrelli all'interno della focaccia. Cospargete la vostra focaccia integrale con l'olio e il sale grosso.

Unite i rametti di rosmarino e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 40 minuti (non vi consigliamo la cottura in forno ventilato). Una volta cotta sfornate la focaccia e servitela come preferite!



Focaccine morbide

RICETTA PER 8 PEZZI


Preparazione
10 minuti + rip


Cottura
13 minuti

**INGREDIENTI
PER 8 FOCACCINE**

- **Farina 00** 400 g
- **Acqua** 130 g
- **Latte intero** 120 g
- **Lievito di birra fresco** 10 g
- **Olio extravergine d'oliva** 80 g
- **Zucchero** 1 cucchiaio
- **Sale fino** 7 g

PER CONDIRE

- **Olio extravergine d'oliva** 40 g
- **Fiocchi di sale**

Preparazione. Versate la farina all'interno della ciotola di una planetaria munita della foglia, aggiungete il lievito sbriciolato e poca acqua. Azionate la macchina e man mano versate acqua e latte, poco alla volta, alternandoli.

Una volta che la farina avrà assorbito i liquidi, sostituite la foglia con il gancio e continuate a impastare aggiungendo anche lo zucchero, il sale e l'olio di oliva a filo. Impastate finché il composto non si sarà ben incordato e staccato dalle pareti.

Trasferite l'impasto su una spianatoia, lasciatelo riposare sotto una ciotola per 10 minuti. Dopodiché formate un panetto liscio con le mani, trasferitelo in una ciotola capiente, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 180 a temperatura ambiente.

Trascorse le 3 ore, coprite la ciotola con pellicola e ponete a lievitare in frigorifero per 10 ore. A questo punto recuperate l'impasto lievitato, lasciatelo rinvenire a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Con l'aiuto di un tarocco dividete l'impasto in 8 pezzi da circa 90 g.

Lavorate ciascun pezzetto in modo da conferire una forma arrotondata e lasciateli riposare per 5 minuti. Passate ogni pezzetto nella farina e poi stendetelo con il matterello per ottenere delle focaccine tonde del diametro di circa 6-7 cm.

Spennellate il fondo di una leccarda con l'olio, stendente qui le focaccine e versate sopra ciascuna un filo di olio poi lasciate riposare le focaccine per altri 60 minuti. Dopodiché bucherellate con la punta delle dita l'impasto e insaporite con i fiocchi di sale.

Cuocete le focaccine in forno statico preriscaldato a 220° per 12-13 minuti nel ripiano medio. Una volta pronte, le focaccine morbide si presenteranno ben dorate in superficie, sfornatele, lasciatele intiepidire su una gratella e poi gustatele!



Pizza parigina

RICETTA PER 12 PEZZI


Preparazione
40 minuti + rip


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 32X40CM

- **Farina 0** 500 g
- **Acqua** 310 g
- **Olio extravergine d'oliva** 25 g
- **Sale fino** 10 g
- **Lievito di birra fresco** 6 g
- **Zucchero** 5 g

PER IL RIPIENO

- **Pomodori pelat**i 800 g
- **Prosciutto cotto** 150 g
- **Caciocavallo** 300 g

PER LA SUPERFICIE

- **Pasta Sfoglia** 230 g
- **Panna fresca liquida** 2 cucchiai
- **Tuorli** 1

PER UNGERE LA TEGLIA

- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Per l'impasto, in una brocchetta versate l'acqua a temperatura ambiente e sciogliete il lievito aiutandovi con una forchetta. Poi in una ciotola versate la farina e lo zucchero e mescolate con la mano prima di aggiungere un po' alla volta l'acqua col lievito. Impastate a mano incorporando pian piano finché non prende consistenza.

Non appena l'impasto prende consistenza versate l'olio, sempre un po' alla volta. Quando ne avrete versato metà unite il sale e, dopo che l'avrete incorporato, aggiungete la restante parte di olio. Tornate a impastare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.

Ora trasferite il composto sulla spianatoia e continuate a lavorare per altri 10-15 minuti. Pirlate leggermente l'impasto per ottenere una sfera liscia e omogenea; se dovesse risultare troppo molle potete aggiungere un pizzico di farina. Quindi riponete la sfera in un recipiente capiente, coprite con pellicola e fate lievitare a 26°-28° per circa 180 minuti.

Nel frattempo scolate i pomodori pelati; lasciateli così per qualche minuto così diventeranno belli asciutti. Intanto eliminate la buccia dal caciocavallo e affettatelo sottilmente. Una volta scolati i pomodori dovrebbero pesare circa 520 g. Schiacciateli con una forchetta o eventualmente tritateli al coltello.

Una volta lievitato, l'impasto dovrebbe essere triplicato di volume: eliminate la pellicola e versatelo in una leccarda da forno da 32x40 cm che avrete unto in precedenza. Dilatate l'impasto con le dita, ma non preoccupatevi se la pasta tenderà a ritirarsi, è normale: insistete senza bucare o stracciare la pasta.

Coprite nuovamente l'impasto e lasciate riposare una ventina di minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pellicola e distribuite il pomodoro su tutta la superficie lasciando scoperti soltanto un paio di cm ai bordi. Poi coprite con le fette di prosciutto cotto.

Adagiate anche il caciocavallo a fette, cercando di coprire la superficie in modo uniforme. Infine, tirate la pasta sfoglia cercando di ottenere un rettangolo grande a sufficienza per ricoprire la pizza.

Disponete la sfoglia sulla pizza, pareggiate i bordi e bucherellate coi rebbi di una forchetta. In una ciotola unite e mescolate tuorlo e panna, quindi spennellate la superficie con questo composto.

Cuocete in forno statico già caldo a 200° per circa 30-35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire per 5 minuti, dopodiché potete staccare la pizza parigina dalla teglia e tagliarla in 12 pezzi con un coltello a seghetto!



Pizza con lievito istantaneo



RICETTA PER 2 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER UNA PIZZA DA 30 CM

- **Farina 00** 400 g
- **Acqua** 220 g
- **Sale fino** 15 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 15 g

PER CONDIRE

- **Funghi champignon** 100 g
- **Prosciutto crudo** 4 fetta
- **Passata di pomodoro** 200 g
- **Gorgonzola** 100 g
- **Sale fino**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Pepe nero**

Preparazione. In una ciotola unite la farina, l'acqua e il lievito istantaneo. Lavorate quindi gli ingredienti prima con una forchetta e poi a mano.

Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, aggiungete il sale e lavorate ancora. Trasferite poi l'impasto sul piano e lavorate ancora per altri 5 minuti. Quindi pirlate l'impasto, dandogli una forma sferica.

Ungete una teglia tonda da 30 cm di diametro e adagiate l'impasto all'interno. Stendetelo, facendo pressione con le dita, in modo da ricoprire l'intera superficie.

Passate alla pulizia dei funghi champignon. Per prima cosa eliminate la base, quindi con un pennellino raschiate il terriccio e infine tagliateli a fettine.

Trasferite la salsa di pomodoro in una ciotola, conditela con sale, pepe e olio. Mescolate bene e versate la salsa al centro della pizza.

Spargete la passata lasciando circa 1,5 cm di bordo libero, aggiungete poi gli champignon a fette, disponendoli in maniera ordinata.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 15 min. Poi sfornate, aggiungete dei ciuffetti di gorgonzola e infornate nuovamente per 5 minuti. Sfornate, trasferite la pizza su un piatto da portata, disponete le fettine di prosciutto e servite.



Pizza con lievito madre

Variante gourmet

RICETTA PER 4 PEZZI


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- **Farina Manitoba** 450 g
- **Acqua** 300 g
- **Lievito madre** 100 g
- **Sale fino** 10 g

PER CONDIRE

- **Passata di pomodoro** 400 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino** 5 g
- **Mozzarella** 400 g
- **Basilico**
- **Origano**

Preparazione. In una ciotola della planetaria dotata di gancio versate la farina, l'acqua a temperatura ambiente e il lievito madre, sempre a temperatura ambiente. Lavorate con il gancio a velocità bassa per ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungete quindi il sale e lavorate ancora per circa 5 min. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato e pirlatelo rapidamente, in modo da ottenere una forma sferica.

Adagiate l'impasto in una ciotola e coprite con pellicola. Lasciate lievitare per 5 ore a circa 25° lontano da correnti d'aria. Trascorse le 5 ore di lievitazione riprendete l'impasto trasferitelo su un piano e con un tarocco dividetelo in 4 parti.

Lavorate delicatamente con le mani e pirlate bene ciascuna porzione, in modo da ottenere una sfera ben tesa e soda. Adagiate su un vassoio, ben infarinato distanziando bene le palline.

Spolverizzate con altra farina e coprite il vassoio con pellicola. Lasciate lievitare (puntare) le palline di impasto per 160 minuti a circa 25 °, poi trasferitele in frigorifero per 12 ore. Quindi estraete il vassoio dal frigo e lasciate a temperatura ambiente per 60 minuti.

Per condire: tagliate la mozzarella a cubetti grandi 1 cm e riponete in frigorifero. Versate la passata di pomodoro in una ciotola: aggiungete il sale, un filo d'olio, un po' di origano secco e mescolate.

Prendete quindi uno dei panetti e trasferitelo su un piano ben infarinato. Schiacciate il panetto con le dita al centro, poi delicatamente, fatelo ruotare con le mani sul piano in modo da formare il bordo. Stendetelo in modo che nella parte centrale risulti più sottile rispetto al bordo. Trasferite su una placca rivestita con carta forno, o ben infarinata.

Spargete con un cucchiaio poca passata sulla superficie, lasciando il bordo pulito. Unite un filo d'olio e i cubetti di mozzarella. Cuocete in forno statico a 250° per 10 minuti, nel ripiano più alto. Sfornate la pizza, unite il basilico e servitela subito!



Sfincione palermitano

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 40X32

- **Acqua** 330 g
- **Farina 00** 500 g
- **Lievito di birra secco** 4 g
- **Malto** 5 g
- **Olio extravergine** 45 g
- **Sale fino** 10 g

PER CONDIRE

- **Pomodori pelati** 700 g
- **Cipolle dorate** 300 g
- **Acqua** 50 g
- **Olio extravergine** 40 g
- **Caciocavallo** 100 g
- **Pangrattato** 20 g
- **Pecorino** 70 g
- **Acciughe sott'olio** 40 g
- **Origano**
- **Sale fino**

Preparazione. Cominciate dall'impasto. In una planetaria munita già di gancio versate la farina setacciata, il lievito disidratato e il malto, azionate a velocità media e versate l'acqua tiepida a filo Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti o fin quando non sarà completamente incordato al gancio. Poi versate anche 35 g di olio a filo e lasciate andare ancora finché l'impasto sarà nuovamente incordato e quindi l'olio sarà stato completamente assorbito. Unite il sale mentre la planetaria è ancora in funzione. L'impasto incordato è pronto per essere trasferito su un piano da lavoro leggermente infarinato.

Lavoratelo brevemente con le mani e formate una sfera che poi trasferirete in una ciotola coperta con pellicola, lasciando lievitare in forno spento con luce accesa per almeno 3 ore o fin quando non avrà raddoppiato di volume.

Intanto che l'impasto lievita occupatevi del condimento. Quindi mondate e affettate una cipolla, se preferite un sapore più delicato eliminate la parte verde interna. Versate la cipolla a rondelle in un tegame capiente insieme a 20 g di olio e stufate a fiamma molto bassa aggiungendo anche 50 g d'acqua. Cuocete per una decina di minuti e poi aggiungete i pelati.

Regolate sale, pepe e lasciate cuocere per 30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Appena il sugo sarà pronto fate raffreddare a temperatura ambiente; una volta freddo potrete tenerlo anche in frigorifero. Nel frattempo tagliate a cubetti il caciocavallo e tenete da parte. Poi tostate il pan grattato in una padella con 20 g di olio e cuocete per qualche minuto mescolando spesso.

Ungete una teglia da 40x32 con 10 g d'olio. Riprendete l'impasto ormai lievitato e versatelo nella teglia. Aiutatevi con le dita per stenderlo accuratamente distribuendo l'impasto sulla superficie. Lasciatelo lievitare ancora per 30 minuti sempre in forno spento ma con la luce accesa.

Trascorso il tempo di riposo riprendete la teglia e distribuite il pecorino grattugiato e il caciocavallo insieme ai filetti di alici, scolati dall'olio di conservazione, che potrete spezzettare a mano.

Versate poi il sugo di pomodoro, aiutandovi con un cucchiaio per distribuirlo per bene e infine cospargete la superficie con l'origano e il pangrattato tostato. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 50 minuti. Una volta cotto, adagiate su un tagliare e dividetelo in pezzi con l'aiuto di un coltello con lama seghettata e il vostro sfincione palermitano è pronto per essere gustato!



Sardenaira

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DI 35X28 CM

- **Farina 00** 500 g
- **Acqua** 250 g
- **Olio extravergine** 60 g
- **Lievito di birra fresco** 12 g
- **Sale fino** 11 g

PER CONDIRE

- **Polpa di pomodoro** 600 g
- **Acciughe sotto sale** 10 filetti
- **Olive taggiasche** 80 g
- **Capperi sotto sale** 20 g
- **Aglio** 8 spicchi
- **Olio extravergine d'oliva** 50 g
- **Origano**

PER UNGERE LA TEGLIA

- **Olio extravergine** 10 g

Preparazione. Per prima cosa preparate l'impasto: prelevate poca acqua dalla dose totale, aggiungete quindi il sale e mescolate accuratamente con un cucchiaino per scioglierlo.

Mettete la farina in una ciotola capiente e iniziate a impastare mentre versate a filo l'olio e l'acqua rimanente, poi unite anche l'acqua in cui avete disciolto il sale. Continuate a impastare per amalgamare gli ingredienti, poi trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo con le mani fino a che risulterà compatto.

A questo punto aggiungete il lievito fresco sbriciolato e poi continuate a lavorare l'impasto per circa 10 minuti, fino a ottenere una consistenza liscia, morbida ed omogenea. Coprite l'impasto con un panno da cucina pulito e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 20 minuti.

Trascorsi 20 minuti, oliate una teglia di 35x28 cm e stendete l'impasto con le dita direttamente nella teglia, quindi lasciatelo lievitare per 60 minuti ad una temperatura di 25°-26° a temperatura ambiente coperto con pellicola (lontano da correnti d'aria) o in forno spento con luce accesa.

Nel frattempo dissalate le acciughe e i capperi sciacquandoli bene sotto l'acqua corrente, e scolate le olive. Trascorso il tempo di lievitazione, preriscaldate il forno in modalità statica a 210° e iniziate a condire la focaccia: cospargete delicatamente la polpa di pomodoro sulla superficie, poi distribuite olive, capperi e alici.

In ultimo aggiungete gli spicchi d'aglio con la buccia, quindi spolverizzate con un po' di origano e irrorate con circa 30 g d'olio.

Cuocete la focaccia in forno statico preriscaldato a 210° per circa 30 minuti. Una volta cotta, sfornate la sardenaira e conditela con i restanti 20 g di olio e un altro po' di origano. La vostra sardenaira è pronta per essere gustata ben calda!


A tutto
sapore

18+

WHAT IS AVAXHOME?

Pizza a portafoglio

RICETTA PER 4 PEZZI


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PIZZE DA 30 CM

- **Farina 0** 750 g
- **Acqua** 440 g
- **Sale fino** 20 g
- **Lievito di birra secco** 3 g

PER CONDIRE

- **Polpa di pomodoro** 600 g
- **Salame piccante** 200 g
- **Mozzarella** 750 g
- **Origano**
- **Olio extravergine d'oliva** 30 g
- **Sale fino** 10 g

Preparazione. Iniziate a realizzare la pasta per la pizza. Versate la farina nella ciotola della planetaria, aggiungete il lievito e circa 100 g d'acqua, quindi azionate la planetaria con il gancio a velocità medio bassa. Procedete aggiungendo l'acqua poco per volta, avendo cura di aspettare che la dose precedente sia stata ben assorbita dalla farina. Una volta versati circa i 3/4 dell'acqua aggiungete il sale e continuate ad impastare.

Unite il resto dell'acqua sempre a filo e lasciate lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. A questo punto estraete l'impasto dalla planetaria e lavoratelo su un piano per qualche minuto, in modo da favorire la maglia glutinica ; quindi modellatelo con le mani fino a ottenere una palla ed inseritela in una ciotola capiente leggermente unta.

Coprite con pellicola trasparente o con un canovaccio pulito e mettete a lievitare nel forno spento con la luce accesa (ad una temperatura tra i 26-30° massimo). Attendete che l'impasto abbia almeno raddoppiato il suo volume (ci vorranno circa 90 minuti), meglio ancora se triplicato (ci vorranno in questo caso tra le 2 e le 3 ore).
Una volta che l'impasto sarà lievitato, trasferitelo sulla spianatoia e dividetelo in 4 parti uguali con l'aiuto di un tarocco.

Da ciascuna di queste formate delle palline, aiutandovi con le mani. Una volta terminato, coprite con un canovaccio pulito e lasciate riposare ancora per 30 minuti. Nel frattempo versate la polpa di pomodoro in una ciotola e conditela con l'origano. Aggiungete quindi anche l'olio di oliva e il sale. Passati i 30 minuti, riprendete le vostre palline di impasto e iniziate a stenderle. Prendete una pallina e schiacciatela leggermente con le mani su un piano infarinato, quindi tirate la pasta molto delicatamente fino ad ottenere uno spessore non superiore al mezzo cm.

A questo punto passate la pizza in una teglia leggermente unta e stendetela con le mani ricoprendo l'intera superficie. Con un cucchiaio distribuite la passata sulle pizze, spargendola con un movimento circolare, ricoprendo quasi tutta l'area, e lasciando solo un bordo di circa 1,5 cm. Infornate ciascuna pizza in forno preriscaldato statico a 250° per circa 10 minuti nella parte più bassa del forno (o in forno ventilato a 220° per 5 minuti). Intanto, affettate il salame e tagliate a metà ciascuna fetta.

Poi sfornate ciascuna pizza, aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti e i pezzi di salame. Infornate nuovamente sempre alla stessa temperatura per altri 20 minuti, posizionando la teglia nel ripiano centrale del forno.

Appena pronte, sfornate le pizze, ripiegatele ancora calde in 4 parti, piegando a metà e poi di nuovo a metà, come se fosse un libretto. Servite la pizza a portafoglio con salame ancora calda.



Rotolo di pizza farcito

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Acqua** 155 g
- **Farina 00** 250 g
- **Olio extravergine** 10 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Sale fino** 5 g
- **Malto** 5 g

PER IL RIPIENO

- **Passata di pomodoro** 150 g
- **Basilico** 10 g
- **Mozzarella** 150 g
- **Prosciutto cotto** 100 g
- **Olio extravergine**

PER SPENNELLARE

- **Olio extravergine** 10 g

Preparazione. Per l'impasto di base: versate l'acqua a temperatura ambiente in una ciotola, aggiungete il sale e mescolate con un cucchiaio per scioglierlo, versate poi anche l'olio extravergine e mescolate ancora l'emulsione. In un'altra ciotola capiente setacciate la farina poi, sempre nella stessa ciotola unite anche il lievito di birra disidratato, il malto, e circa metà del composto di acqua, sale e olio.

Iniziate a impastare con le mani o una forchetta. Tenete vicino a voi un po' di farina e la restante emulsione, che integrerete nell'impasto mano a mano, fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica (a seconda della farina usata, potrebbe servirvi un po' d'acqua in più o in meno).

Continuate a impastare su un piano fino ad ottenere un impasto liscio e morbido ma consistente, con il quale formerete una palla. Lasciatela nella ciotola e coprite con la pellicola trasparente; riponetela a lievitare in forno spento solo con la luce accesa, fino a quando l'impasto sarà raddoppiato di volume (circa 2-3 ore): servirà una temperatura tra i 26-30°.

Nel frattempo preparate gli ingredienti per la farcitura. In una ciotola versate la passata di pomodoro e conditela con sale, olio extravergine e foglie di basilico, spezzettate con le mani. Tagliate a cubetti la mozzarella e ponetela a scolare in un colino, è importante che questa sia asciutta, altrimenti in cottura perderà liquidi inumidendo l'impasto.

Trascorso il tempo di lievitazione riprendete la pasta che avrà ormai raddoppiato il suo volume, trasferitela sopra una spianatoia leggermente infarinata e stendete con il matterello fino ad ottenere una sfoglia dalla forma leggermente ovale delle misure di 38x34 cm. Distribuite la salsa di pomodoro sulla sfoglia avendo cura di lasciare un paio di centimetri dal bordo. Ricoprite anche con la mozzarella a cubetti, le foglie di basilico; in ultimo adagiate le fette di prosciutto cotto.

Spennellate i bordi lasciati liberi con l'olio per far aderire bene il rotolo quando andrete a chiuderlo. Quindi richiudete i bordi verso l'interno in modo che ricadano su parte del ripieno, in questo modo eviterete che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Arrotolate la sfoglia dal lato più lungo, sigillate bene le estremità e trasferite il rotolo su una leccarda foderata con carta forno. Spennellate la superficie con dell'olio di oliva e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti (se utilizzate il forno ventilato cuocete il rotolo a 160° per circa 30 minuti). Sfornate il rotolo di pizza farcito e lasciatelo raffreddare per almeno 10 minuti prima di tagliarlo a fette!



Cartocci di pizza

RICETTA PER 4 PEZZI


Preparazione
20 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 CARTOCCI

- **Pasta per la pizza** 400 g
- **Salame piccante** 40 g
- **Pomodori secchi sott'olio** 40
- **Caciocavallo** 100 g
- **Ricotta vaccina** 120 g
- **Olive nere** 60 g
- **Basilico** 1 mazzetto
- **Olio extravergine d'oliva** 4 cucchiai

Preparazione. Cominciate dagli ingredienti della farcia.
Quindi affettate e tagliate a pezzettini il salame piccante, grattugiate il caciocavallo e tenete in disparte, sminuzzate anche i pomodori sott'olio e le olive.

Quando avrete tutto pronto passate alla pasta da pizza, già pronta. Tagliate l'impasto in 4 pezzi da 100 g ciascuno e appiattite con le mani sul piano leggermente infarinato. Ottenete una sfoglia sottile 6-7 mm.

Quindi cominciate a farcire nel centro con il salame, le olive denocciolate e i pezzetti di pomodori secchi.

Poi aggiungete un po' di ricotta sgranandola a mano. il basilico spezzettato a mano e il caciocavallo che avrete grattugiato, un filo d'olio e procedete a chiudere le estremità portandole verso l'alto.

Congiungete bene le estremità e stringetele utilizzando dello spago da cucina. Il primo cartoccio è pronto, continuate con gli altri. Ungete una pirofila e sistemate i cartocci.

Ungete con un filo d'olio la superficie dei cartocci di pizza, che sono pronti per la cottura: cuocete in forno statico, già caldo, a 230° per circa 15 minuti. Una volta terminata la cottura, sfornateli; non vi resta che gustarli subito ben caldi.





Pizza fritta

RICETTA PER 4 PEZZI


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PIZZE

- **Farina Manitoba** 500 g
- **Acqua** 320 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Sale fino** 10 g

PER IL RIPIENO

- **Ricotta** 300 g
- **Provola** 100 g
- **Pomodori pelati** 200 g
- **Salame** 60 g
- **Basilico** 8 foglie
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER FRIGGERE

- **Olio di semi** 1,3 l

Preparazione. Versate in una planetaria munita di gancio la farina setacciata e il lievito di birra secco (in alternativa al lievito di birra secco potete usare 7 g di lievito di birra fresco). Unite 1/4 di acqua presa dalla dose totale e azionate la planetaria. Proseguite ad aggiungere l'acqua poco per volta mentre la planetaria è in azione, avendo cura di attendere che il liquido sia man mano ben assorbito prima di aggiungerne altro. Una volta che avrete versato 3/4 della dose totale di acqua, unite il sale, continuando sempre ad impastare.

Aggiungete la restante parte di acqua, a filo, e lasciate lavorare fino a quando l'impasto non si sarà incordato al gancio, ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Estraete l'impasto dalla planetaria con l'aiuto di un tarocco e ponetelo su un piano leggermente infarinato. Stendetelo leggermente con le mani poi ripiegate i lembi verso il centro. Quindi ripiegate il panetto su se stesso per conferirgli una forma sferica. Trasferitelo all'interno di una ciotola larga, coprite con pellicola e fate lievitare nel forno spento con la luce accesa a 25-28°, finché avrà triplicato il proprio volume: ci vorranno circa 3 ore.

Trascorso questo tempo recuperate l'impasto che sarà triplicato e trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata. Formate un filone, quindi con un tarocco dividetelo in 4 parti uguali, di circa 220 g l'uno, lavorate ciascun pezzo formando delle palline. Trasferite su un vassoio le palline di impasto ben distanti l'una dall'altra, copritele con pellicola non tirata (altrimenti la pasta non si svilupperà) e lasciate lievitare per altre 3 ore sempre in forno spento con la luce accesa. Preparate il ripieno: tagliate a cubetti il salame e la provola, poi lavorate la ricotta con un cucchiaio in una ciotola per renderla cremosa.

Dopo le 3 ore di lievitazione, riprendete le palline di impasto e stendetele con le mani su una spianatoia leggermente infarinata, dovete creare un disco irregolare di circolare di circa 30 cm di diametro.

Per il ripieno usate 1/4 delle dosi degli ingredienti per ciascuna pizza, farcendo soltanto una metà e lasciando un paio di centimetri dal bordo. Stendete uno strato di ricotta poi schiacciate leggermente i pomodori pelati con la forchetta, versateli sulla ricotta, salate e insaporite con cubetto di salame e di provola. Profumate con le foglie di basilico spezzettate e regolate il pepe.

Ripiegate sopra la metà del disco non farcita così da creare una mezza luna. Sigillate bene i bordi per evitare di far fuoriuscire il ripieno in cottura. Scaldate l'olio in un tegame dal bordo alto, per una frittura ottimale deve raggiungere i 170°: controllate immergendo un termometro per alimenti.

Tuffate una pizza alla volta, mentre cuoce bagnatela con un cucchiaio d'olio caldo, facendo attenzione che la ricopra bene; giratela delicatamente dall'altra parte per cuocerla in modo omogeneo e continuate a friggere finché sarà dorata. Scolatela con una schiumarola, adagiatela su carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso. La pizza è pronta da gustare ben calda!



Pizza in teglia alta e morbida

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
45 minuti + rip


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA 30X40 CM

- **Farina Manitoba** 250 g
- **Farina 00** 250 g
- **Acqua** 375 g
- **Sale fino** 15 g
- **Olio extravergine** 40 g
- **Lievito di birra fresco** 3 g

PER CONDIRE

- **Passata di pomodoro** 200 g
- **Mozzarella fiordilatte** 300 g
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

Preparazione. Versate le farine, l'acqua e il lievito di birra in una ciotola ampia. Impastate con le mani per circa 5 min. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo lavorate l'impasto in questo modo: sollevate un lembo di impasto dalla parte esterna e portatelo verso il centro. Ruotate la ciotola e proseguite così per formare la maglia glutinica e dare forza all'impasto, senza preoccuparvi se all'inizio risulta molto grezzo. Condite con il sale, l'olio e lavorate energicamente, sempre all'interno della ciotola per farli assorbire completamente. Coprite con la pellicola e lasciate riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

Date un primo giro di pieghe all'impasto: sollevate un lembo di pasta e portatelo verso il centro. Ruotate la ciotola e ripetete l'operazione per un totale di 4 pieghe o sovrapposizioni. Coprite con pellicola e lasciate riposare per circa 15 min. Ripetete questa operazione ancora per due volte, sempre facendo pieghe e riposi come indicato. All'ultimo coprite con pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Nel frattempo tagliate la mozzarella a fette e lasciatela scolare in frigorifero.

Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, trasferitelo su un piano di lavoro leggermente unto. Date 2 pieghe di rinforzo: sollevate l'impasto con le mani e ribaltatelo in avanti. Noterete subito che prenderà forza e non sarà più così rilassato.

Trasferitelo su una placca da forno grande 30x40 cm unta d'olio e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 min, coprendolo con una teglia. Trascorso il tempo, sollevate delicatamente l'impasto e allungatelo fino a coprire circa l'80% della superficie della placca. Fate riposare ancora 15 minuti a temperatura ambiente, coprendo sempre con una teglia. Dopo il riposo l'impasto sarà più rilassato e tirandolo delicatamente riuscirete a coprire l'intera superficie della placca.

Preparate la salsa di pomodoro, conditela solo con olio e sale e mescolate. Versatela sull'impasto e distribuitela lasciando libero un bordo di 1 cm. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 1 ora e 30 min, lontano da correnti d'aria. Poi cuocete in forno statico preriscaldato a 230° per 25 min. Sfornate la pizza.

Aggiungete la mozzarella sulla pizza stracciandola con le mani, lasciando sempre un bordo libero. Infornate per altri 5 minuti o comunque fino a quando la mozzarella sarà ben sciolta e asciutta. Sfornate nuovamente e servite la pizza.



Torta di cavolfiore

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti + rip


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DI 24 CM DI DIAMETRO

- **Grana Padano DOP** 50 g
- **Farina 00** 130 g
- **Pecorino** 50 g
- **Burro** 100 g
- **Latte intero** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL RIPIENO

- **Ricotta** 465 g
- **Cavolfiore** 700 g
- **Grana Padano DOP** 70 g
- **Uova** 175 g (3 medie)
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER SPENNELLARE

- **Tuorli** 1

Preparazione. Per la pasta frolla salata, versate nella ciotola di una planetaria la farina, il Pecorino e il Grana Padano. Unite il burro a cubetti freddo di frigorifero, un pizzico di sale e di pepe.

Azionate la macchina e lavorate il composto con la foglia aggiungendo il latte a filo. Una volta ottenuto un composto omogeneo trasferitelo su un piano e lavoratelo nuovamente giusto il tempo di dargli la forma di un panetto (se dovesse risultare troppo appiccicoso aggiungete pochissima farina) quindi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo occupatevi del cavolfiore: eliminate le foglie verdi, il gambo e separate le cimette. Poi sistematele in un mixer e azionatelo fino a che risulteranno tritate finemente. Versate in una ciotola le uova leggermente sbattute, posizionate al di sopra un colino e versate la ricotta al suo interno.

Aiutandovi con una spatola setacciate la ricotta, quindi lavorate il composto con uno sbattitore elettrico per qualche minuto in modo da ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungete il formaggio grattugiato, i cavolfiori tritati, sale e pepe. Mescolate per uniformare il tutto e tenete il ripieno da parte.

Riprendete la frolla salata e stendetela con un matterello su un piano leggermente infarinato. Una volta raggiunto lo spessore di 5-6 mm arrotolate la frolla intorno al matterello e trasferitela all'interno di uno stampo da 24 cm di diametro precedentemente imburrato e infarinato. Aiutandovi con le mani sistemate bene la pasta in modo da farla aderire ai bordi della tortiera e ritagliate l'eccesso con un coltellino.

A questo punto versate il ripieno al suo interno e livellatelo con una spatola. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 40 minuti. Potete provare a cuocere in forno ventilato a 180° per circa 30-35 minuti (potete fare la prova dello stecchino e se vedete che la torta si scurisce troppo in superficie, coprite con un foglio di carta alluminio).

Estraete la torta dal forno e spennellate la superficie con un tuorlo precedentemente sbattuto. Infornate nuovamente a 200° per altri 10 minuti, quindi lasciate intiepidire la torta al cavolfiore. A questo punto, toglietela dallo stampo e servitela.



Torta di pane e verdure

Riciclo ghiotto

RICETTA PER 4 PERSONE



Preparazione
30 minuti



Cottura
35 minuti

INGREDIENTI

- **Pane raffermo** 250 g
- **Patate** 350 g
- **Zucca** 300 g
- **Fagioli borlotti** 300 g
- **Cipolle rosse** 120 g
- **Salvia** 5 foglie
- **Acqua** 250 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per prima cosa sgranate i fagioli freschi, poi pelate le patate e tagliatele a cubetti. Pulite la zucca e riducete anch'essa a cubetti. Vi serviranno circa 150 g di fagioli sgranati e 160 g di polpa di zucca.Infine mondate la cipolla e affettatela sottilmente.

Versate la cipolla in una padella con un filo di olio caldo, poi aggiungete le patate. Unite anche la zucca, i fagioli e cuocete mescolando per 3-4 minuti a fuoco medio.

Profumate con le foglie di salvia, salate, pepate e versate l'acqua calda. Lasciate cuocere con il coperchio per circa 20 minuti a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto. Intanto tagliate il pane raffermo a cubetti, trasferitelo nel mixer e frullate per ridurlo in briciole.

Quando le verdure saranno cotte, spegnete il fuoco e frullate con il mixer a immersione. Aggiungete il pane frullato al composto caldo di verdure e amalgamate il tutto con cura.

A questo punto scaldate bene una padella con un filo d'olio, poi versate il composto all'interno e schiacciatelo per livellare la superficie.

Cuocete per qualche minuto a fuoco dolce, giusto il tempo di formare una crosticina, poi girate delicatamente la "frittata" con l'aiuto di un piatto e fatela scivolare in padella; fate attenzione perché la consistenza è ancora piuttosto morbida.

Cuocete per qualche minuto anche dall'altro lato, dopodiché la vostra torta di pane e verdure è pronta per essere servita ancora ben calda!



Torta rustica

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti + rip


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM

- **Acqua 70 g**
- **Farina 00** 200 g
- **Burro** 100 g
- **Sale fino**

PER IL RIPIENO

- **Speck** 200 g
- **Patate** 110 g
- **Fontina** 160 g
- **Timo** 2 rametti
- **Paprika** 1 pizzico
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER SPENNELLARE

- **Latte intero**

Preparazione. Per la pasta brisé: versate nel mixer la farina, aggiungete il burro freddo di frigo a pezzetti. Unite quindi il sale e l'acqua ghiacciata. Azionate le lame, giusto il tempo di creare un composto sabbioso.

Rovesciate il composto ottenuto su un piano di lavoro, impastate il tutto velocemente a mano, fino ad ottenere un impasto compatto e abbastanza elastico. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente, quindi riponetelo in frigo per almeno 30 minuti.
Nel frattempo lavate, poi sbucciate la patata, e tagliatela a fette sottili di circa 2-3 mm con una mandolina o al coltello; trasferite le fettine in una ciotola colma di acqua fresca per evitare che anneriscano.
Prendete lo speck e riducetelo a listarelle di 3-4 mm, quindi passate alla fontina: tagliatela a listarelle, poi riducetela a cubetti di circa 1 cm.

Tracorso il tempo di riposo del panetto di brisé, riprendetelo e stendetelo con un mattarello sul piano di lavoro leggermente infarinato.
Dovrete ottenere una sfoglia spessa 4-5 mm. Coppate con un coppapasta di 24 cm di diametro e tenete da parte l'eccesso di pasta che vi servirà per realizzare il bordo della torta rustica salata. Quindi in uno stampo da 24 cm di diametro (se possibile con fondo rimovibile) ponete il disco di pasta brisé che avete realizzato.

Impastate a mano la pasta avanzata per ricompattarla, quindi iniziate a lavorarla con le mani per creare un filoncino che dovrà essere lungo 1 metro e mezzo circa e che andrete poi a piegare a metà. Partendo dalla parte unita, iniziate ad arrotolare il cordoncino su se stesso in modo da creare un motivo intrecciato

Una volta terminato, sigillate gli estremi e arrotolate il cordoncino su se stesso a chiocciola; una volta terminato, srotolate il cordoncino all'interno della teglia man a mano per creare il bordo della vostra torta rustica salata. Quando avrete terminato, sigillate le estremità.

Preriscaldate il forno in modalità statica poi ricoprite con i dadini di fontina e per finire distribuite su tutta la superficie le fettine di patate scolate dall'acqua fredda di ammollo, sovrapponendole leggermente per ricoprire con cura tutta la superficie. Salate e pepate, poi spolverizzate con le foglioline di timo e la paprika.

Infine, spennellate i bordi della torta rustica con il latte. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato per 60 minuti a 190°. A cottura ultimata sfornate la vostra torta rustica salata e lasciatela intiepidire prima di sformarla e portarla in tavola su un piatto da portata.



Pizza rustica

Classica
e golosa

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
45 minuti + rip


Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM

- **Farina 00** 600 g
- **Burro** 270 g
- **Zucchero** 80 g
- **Uova** 170 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 3 g
- **Sale fino** 6 g

PER IL RIPIENO

- **Ricotta vaccina** 500 g
- **Scamorza affumicata** 150 g
- **Prosciutto cotto** 150
- **Salame napoletano** 150 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 50 g
- **Pecorino romano** 45 g
- **Uova** 165 g
- **Amido di mais (Maizena)** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per la pasta frolla, versate nel mixer la farina, unite lo zucchero, il sale e il lievito. Aggiungete il burro freddo a pezzetti, frullate e ottenete delle briciole. Trasferite sul piano di lavoro e formate una fontana, nel mezzo rompete le uova e impastate a mano.

Lavorate fino a ottenere un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo occupatevi del ripieno. Tagliate a cubetti il salame e il prosciutto cotto. Fate lo stesso con la scamorza affumicata.

In un'altra ciotola lavorate la ricotta con le uova e poi aggiungete l'amido di mais. Versate i due formaggi grattugiati e quindi aggiungete anche i cubetti di scamorza, prosciutto e salame.

Infine salate e pepate il ripieno, poi mescolate il tutto e tenete da parte. Versate un pizzico di farina sul piano e tirate la frolla con il matterello tirando a uno spessore di 1 cm.

Con l'aiuto di un matterello sistemate la frolla all'interno di uno stampo da 24 cm. Tagliate la parte eccedente e impastatela velocemente per ottenere il disco di copertura. Bucherellate la base con una forchetta.

Trasferite il ripieno e livellate. Spennellate il bordo con un po' di uovo e sistemate il disco per sigillare facendo aderire bene sia al bordo che alla crema. Tagliate la parte in eccesso e spennellate la superficie con l'uovo. Infine bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

Cuocete in forno statico, già caldo a 180° per 60 minuti e poi abbassate a 170° cuocendo per altri 15 minuti, coprendo con carta alluminio. Lasciate raffreddare prima di tagliare e gustare la pizza rustica napoletana.





Torta salata con cavolo nero

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40minuti + rip


Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

- **Cavolo nero** 300 g
- **Porri** 1
- **Uova** 3
- **Edamer** 200 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 80 g
- **Acqua**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Timo** 2 rametti

PER LA PASTA BRISÈ

- **Farina 00** 200 g
- **Burro** 100 g
- **Acqua** 50 g
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Per preparare la torta salata con cavolo nero cominciate dalla pasta brisé. Basterà versare nel mixer la farina, il burro freddo e il sale. Dopodiché azionate le lame finché il composto non inizia a sbriciolarsi e poi versate l'acqua ghiacciata. Trasferite il composto sulla spianatoia, compattate il tutto con le mani e poi avvolgete nella pellicola trasparente. Lasciate rassodare in frigorifero per almeno 40 minuti.

Nel frattempo occupatevi del ripieno. Pulite un porro eliminando le due estremità e poi incidendo in verticale. Dovrete scartare le prime 2 foglie e poi affettatelo a rondelle sottili.

Infine pulite il cavolo nero, assicurandovi che le foglie siano integre e non ingiallite, quindi tagliate a tocchetti di 2-3 cm e poi sciacquate. Spostatevi ai fornelli. In una casseruola scaldate un goccio d'olio e tuffate il porro. Lasciatelo stufare per 2-3 minuti a fuoco medio versando poca acqua per non farlo bruciare.

A questo punto potete aggiungere il cavolo nero, salate, pepate e mescolate. Coprite con il coperchio e fate cuocere a temperatura media per 15 minuti; di tanto in tanto ricordate di mescolare.

Trascorso il tempo trasferite il composto in una bacinella e fate raffreddare completamente prima di aggiungere il formaggio grattugiato, poi l'edamer tagliato a cubetti di circa 1 cm e le uova. Insaporite con un altro pizzico di sale e poi sfogliate il timo. Ora la brisé dovrebbe essere pronta. Recuperatela, togliete la pellicola e tiratela su una spianatoia leggermente infarinata.

Tirate l'impasto fino ad ottenere un disco dello spessore di 0,5 cm. Avvolgetelo intorno al matterello e srotolate la brisé in uno stampo da 22 cm smerlato. Eliminate gli eccessi con un coltellino. Bucherellate la base con una forchetta e poi versate il ripieno.

Ecco pronta la vostra torta salata pronta per cuocere in forno statico, già caldo a 180°, sul ripiano più basso (non a contatto con la base) per circa 55 minuti. Se a metà cottura notate che la torta è diventata già troppo dorata allora copritela con un foglio di alluminio. La torta salata con cavolo nero è pronta, attendete qualche minuto prima di sformarla e gustarla !

Piatto
unico

Torta salata di piselli e robiola

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 18 CM

- **Farina 00** 270 g
- **Pisellini** 250 g
- **Burro** 165 g
- **Uova** 220 g
- **Latte intero** 100 g
- **Lievito istantaneo per preparazioni salate** 16 g
- **Sale fino** 10 g

PER LA FARCIA AL FORMAGGIO

- **Robiola** 200 g
- **Uova** 1
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per prima cosa sbollentate i piselli in abbondante acqua bollente e fateli cuocere per pochi minuti da quando l'acqua avrà preso il bollore. Scolate i piselli e frullateli con un mixer a immersione. Dovrete ottenere una crema liscia e compatta che terrete momentaneamente da parte.

Ora fate sciogliere il burro in un pentolino e lasciatelo intiepidire. Lavorate uova e sale con lo sbattitore elettrico, senza montare troppo. Aggiungete il burro fuso e la crema di piselli, mescolate con lo sbattitore e poi unite la farina setacciata.

Incorporate anche il lievito setacciato, mescolate sempre con le fruste e versate il latte a filo. Continuate a lavorare con le fruste fino a che tutti gli ingredienti non saranno amalgamati.

In una ciotola versate prima la robiola e poi l'uovo intero. Salate, pepate e quindi mescolate con la frusta a mano fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Trasferite il composto in una tasca da pasticciere. Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di circa 18 centimetri, versatevi dentro metà dell'impasto della torta di piselli.

Aggiungete metà della crema di robiola, coprite con il resto dell'impasto ai piselli, finite con la crema di robiola e mescolate delicatamente la superficie con la punta di un coltello.

La torta è pronta per la cottura. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per circa 55 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e poi sformate la torta salata di piselli e robiola!



Torta salata alla barbabietola

Sfoglia in rosso

RICETTA PER 6PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Pasta Sfoglia** 230 g
- **Barbabietole precotte** 210 g
- **Gorgonzola** 150 g
- **Timo** 3 rametto
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER SPENNELLARE

- **Uova** 1

Preparazione. Prendete la barbabietola precotta e tagliatela a rondelle di pochi mm di spessore, quindi eliminate la crosta dal gorgonzola dolce e tagliatelo a tocchetti lavorando con deicatezza.

Separate il tuorlo dall'albume, sistemateli in due ciotoline diverse e sbattete entrambi leggermente con l'aiuto di una forchetta.

Prendete il rotolo di pasta sfoglia, srotolatelo e tagliatelo a metà per il lungo, poi trasferite una delle due metà sulla leccarda foderata con carta forno e preriscaldate il forno statico a 180°.

Ricoprite la superficie della pasta sfoglia con le rondelle di barbabietola, avendo cura di lasciare libero lo spazio intorno ai bordi, poi distribuite i pezzettini di gorgonzola uniformemente, salate, pepate e aggiungete le foglioline di timo. Infine spennellate i bordi del rettangolo di pasta sfoglia con l'albume precedentemente sbattuto.

A questo punto prendete la metà rimanente della pasta sfoglia e, con l'aiuto di una rotella tagliapasta o di un coltellino, praticate dei tagli orizzontali ravvicinati fra loro per tutta la lunghezza del foglio, avendo sempre cura di lasciare il bordo del rettangolo intatto.

Sollevate delicatamente il foglio intagliato e adagiatelo sopra il primo foglio, ricoprendo il ripieno e facendo combaciare i bordi. Premete con le dita sui bordi per sigillare i due fogli.

Spennellate l'intera superficie della torta salata con il tuorlo che avete già leggermente sbattuto. Poi cuocetela a 180° nel forno statico preriscaldato per circa 15 minuti, fino a che la pasta sfoglia risulterà bella dorata. Una volta che si sarà intiepidita, la torta alla barbabietola è pronta per essere tagliata a fette e servita!





Torta salata di zucchine

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 min + rip


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÈ (PER UNO STAMPO DA 25 CM DI DIAMETRO)

- **Farina 00** 200 g
- **Burro** 100 g
- **Acqua** 50 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER IL RIPIENO

- **Zucchine** 600 g
- **Scalogno** 1
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Uova** 220 g (4 medie)
- **Scamorza (provola)** 120 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 50 g
- **Pancetta dolce** 160 g

Preparazione. Per la pasta brisé: in una ciotola unite la farina, il burro, l'acqua e un pizzico di sale. Iniziate a lavorare il composto a mano in ciotola. Non appena l'impasto inizierà a prendere forma trasferitelo su un piano e continuate a lavorarlo sino a che sarà omogeneo. Cercate di non lavorare eccessivamente l'impasto e non scaldatelo troppo, altrimenti il burro inizierà a sciogliersi. Avvolgetelo quindi nella pellicola e lasciate riposare per 30-40 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno. Spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle spesse circa 3 mm. Mondate lo scalogno e tritatelo finemente. Passate alla pancetta: tagliatela prima a striscioline e poi a cubetti grandi mezzo centimetro.

Ora versate un filo d'olio in una padella ampia antiaderente, aggiungete lo scalogno e lasciatelo soffriggere a fuoco basso. Unite la pancetta e lasciatela rosolare. Quando sarà ben rosolata unite anche le zucchine e lasciatele cuocere a fiamma vivace per 10 minuti. Poi spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire.

Tagliate anche la scamorza a cubetti di mezzo centimetro.
In una ciotola rompete le uova, aggiungete sale, pepe e sbattetele con una forchetta. Unite anche il parmigiano grattugiato e mescolate bene. Versate le zucchine che ormai saranno tiepide e incorporatele al composto di uova. Unite la scamorza, avendo cura di tenerne da parte una manciata per la decorazione finale.

Mescolate bene con una spatola e tenete da parte il ripieno. Riprendete la pasta dal frigo e stendetela, utilizzando poca farina, su una spianatoia. Dovrete ottenere un diametro di circa 30 cm e uno spessore di 2 mm.

Utilizzate la sfoglia per rivestire uno stampo da 25 cm. Pressate delicatamente con le mani per farlo aderire bene ai bordi, poi utilizzando un coltellino eliminate l'eccesso di pasta, in modo da rifinire i bordi. Tenete da parte la pasta in avanzo perché servirà a breve. Versate il composto di zucchine all'interno del guscio di brisé e spargetelo bene; sistemate sopra i pezzetti di scamorza rimasti. Impastate nuovamente i ritagli di brisé.

Stendete la pasta sempre sino ad ottenere uno spessore di 2 mm e con una rotella ricavate sette strisce lunghe 25 cm e larghe 2 cm, che serviranno per le losanghe. Posizionatene 4 nello stesso verso. Posizionatene ora altre 3 nell'altro verso incrociandole ed eliminate l'eccesso di pasta, così da ottenere le classiche losanghe. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° nel ripiano basso del forno per circa 50 minuti. Quando sarà ben dorata sfornatela e servitela calda o tiepida.



Torta salata ratatouille

A tutto colore

RICETTA PER 6PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 28 CM

- **Pasta Sfoglia** 230 g
- **Cipolle rosse** 180 g
- **Melanzane** 230 g
- **Peperoni rossi** 200 g
- **Peperoni gialli** 200 g
- **Zucchine** 130 g
- **Pomodori perini** 340 g
- **Edamer** 100 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Timo** 4 rametti

Preparazione. Per la torta salata occupatevi delle verdure. Lavatele bene. Peate la cipolla, tagliatela a fette e tritatela grossolanamente. Passate alla zucchina, spuntatela e tagliatela prima a metà e poi a cubetti. Tagliate a metà il peperone giallo, e poi eliminate i semi e i filamenti interni.

Tagliatelo prima a falde e poi a pezzi grandi circa 2 cm. Fate la stessa cosa con il peperone rosso. Prendete una melanzana, eliminate le estremità e tagliatela prima a fette e poi a cubotti.

Tagliate i pomodorini in quarti. Versate in un tegame un filo d'olio, aggiungete la cipolla e lasciatela rosolare per un paio di minuti.

Aggiungete in padella i peperoni, le zucchine le melanzane. Mescolate e lasciate cuocere per un paio di minuti. Unite anche i pomodorini e mescolate ancora. Salate, pepate e infine aggiungete le foglioline di timo.

Cuocete per altri 5 min a fuoco vivace. Le verdure dovranno risultare ancora croccanti. A questo punto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare per almeno 10 minuti. Srotolate delicatamente la sfoglia e trasferitela in uno stampo da 28 cm.

Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta e trasferite le verdure ormai fredde all'interno. Aggiungete l'Edamer grattugiato con una grattugia a maglie larghe e richiudete l'eccesso di pasta dei bordi verso l'interno, sul ripieno.

Profumate con foglioline di timo. Cuocete la torta salata in forno statico preriscaldato a 200° per 35 minuti nel ripiano centrale. Poi sfornate e lasciate intiepidire prima di tagliare e servire.





Torta di patate e prosciutto

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
95 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 CM

- **Patate** 1,2 kg
- **Spinaci** 500 g
- **Caciocavallo** 320 g
- **Prosciutto cotto a fette** 110 g
- **Grana Padano DOP da grattugiare** 70 g
- **Tuorli** 2 medi
- **Aglio** 1 spicchio
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER UNGERE LO STAMPO

- **Burro** 20 g
- **Grana Padano DOP da grattugiare** 20 g

Preparazione. Per realizzare la torta di patate e prosciutto, per prima cosa lessate le patate calcolando circa 40 minuti dall'inizio del bollore partendo dall'acqua fredda; quando riuscirete a infilzarle facilmente con una forchetta saranno pronte.

Lavate e asciugate gli spinaci freschi, poi versateli in una padella dove avrete fatto soffriggere uno spicchio d'aglio con un filo d'olio. Coprite con il coperchio e cuocete a fuoco medio per circa 5 minuti, fino a quando avranno rilasciato l'acqua di vegetazione. Trasferite quindi gli spinaci cotti in un colino adagiato sopra una ciotola e schiacciateli delicatamente per eliminare tutto il liquido rimasto.

Quando le patate saranno cotte, pelatele e schiacciatele ancora calde in una ciotola capiente con l'aiuto di uno schiacciapatate. Insaporite con sale e pepe, poi aggiungete il Grana Padano Dop grattugiato.

Aggiungete anche gli aghi tritati di un rametto di rosmarino e i tuorli. Mescolate con cura per ottenere un composto omogeneo. Tagliate quindi il caciocavallo a fettine sottili.

A questo punto imburrate con cura uno stampo del diametro di 22 cm e spolverizzatelo con il Grana grattugiato, poi trasferite all'interno più della metà del composto di patate e quindi livellatelo con il dorso di un cucchiaio in modo da farlo aderire bene alla base e ai bordi.

Distribuite gli spinaci sulla base di patate, poi adagiate metà delle fette di caciocavallo e il prosciutto cotto. Unite un altro strato di caciocavallo e chiudete col resto del composto di patate, compattandolo con le mani.

Spennellate la superficie con un filo d'olio e cuocete in forno statico preriscaldato a 190° per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite la vostra torta di patate e prosciutto calda o tiepida!



Schiacciatina con pomodorini e ricotta

RICETTA PER 6 PEZZI


Preparazione
60 min +rip


Cottura
90 minuti

INGREDIENTI PER 3 STAMPI DA 26X11 CM L'UNO

- **Farina Manitoba** 500 g
- **Acqua** 320 g
- **Lievito di birra secco** 2 g
- **Sale fino** 10 g
- **Rosmarino** 1 rametto

PER CONDIRE

- **Ricotta vaccina** 300 g
- **Limone** 1 la scorza
- **Pepe nero**
- **Sale fino**
- **Pomodori piccadilly** 120 g
- **Pomodorini datterini** 120 g
- **Rosmarino** .
- **Zucchine** 100 g
- **Olio extravergine** 10 g

Preparazione. Versate nella ciotola di una planetaria dotata di gancio la farina e il lievito disidratato, azionate la macchina versando l'acqua a temperatura ambiente a filo, tenendone da parte circa 100 g. Quando l'impasto risulterà uniforme aggiungete il sale e l'acqua tenuta da parte, che servirà a farlo sciogliere alla perfezione. Continuate a lavorare fino a che non avrete ottenuto un impasto liscio ed elastico.

Unite gli aghetti di rosmarino e lavorate ancora per 1-2 minuti fino a che l'impasto risulterà ben incordato. Trasferitelo su un piano, lavoratelo con le mani ancora per pochi minuti e dategli una forma sferica. Adagiatelo all'interno di una ciotola capiente e coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 2 ore e 30 minuti nel forno spento, solo con la luce accesa.

Trasferite per prima cosa la ricotta in una ciotola e lavoratela con una spatola per ammorbidirla. Aggiungete la scorza di limone grattugiata, salate, pepate, amalgamate e tenete da parte. Affettare le zucchine a uno spessore di 3-4 mm. trasferitele in una ciotola salate, pepate, aggiungete un filo d'olio e mescolate. Tagliate le due tipologie dei pomodori a fette e tenete da parte.

Una volta che l'impasto sarà raddoppiato di volume trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata, aiutandovi con un tarocco dividetelo in 6 porzioni da circa 140 g; prendetene due e riponete le altre in frigorifero, coperte con un canovaccio umido. Poi sempre su una spianatoia leggermente infarinata schiacciatene una con le mani e assottigliatela con un mattarello fino a ottenere una sfoglia grande circa 26x11 cm e spessa 4 mm.

Ungete la teglia in cui andrete a cuocere le schiacciatine; stendete anche l'altra e adagiate entrambe sulla teglia, poi oliate la superficie delle schiacciatine e salate leggermente. Aiutandovi con un cucchiaio trasferite su ogni schiacciatina poca ricotta e livellatela coprendo quasi tutta la superficie ma lasciando circa un cm libero da ogni bordo. Adagiate sopra la ricotta entrambi i tipi di pomodorini e le zucchine a rondelle. Salate, pepate e poi ungete le verdure e profumatele con altro rosmarino.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 220°, avendo cura di mettere le schiacciatine a contatto con il fondo del forno per 25 minuti e poi 5 minuti nella parte centrale. Una volta che risulteranno ben dorate sfornatele e procedete allo stesso modo prima per gli altri due pezzi di impasto, poi per gli ultimi due che nel frattempo avrete conservato ancora in frigorifero. Gustatele calde o tiepide, saranno buone sempre!





GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: **EFFE PRINTING S.r.l.**
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: **PRESS-DI S.r.l.**
20054 Segrate (Mi)

4



Non perderti il
prossimo numero
dedicato ai

Primi

con ricette della tradizione regionale

In edicola il 3 marzo!

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI



IN EDICOLA IL 3 FEBBRAIO 2023 - € 2,00